PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

FARINGLACERAD LAX
MED HET NUDELSALLAD& PONZU

4 personer:
Laxen:

- 600 g lax
- 2 msk farinsocker
- Smör att steka i

Nudelsalladen:

- 4 portioner risnudlar
- 1 msk olja, neutral
- 50 g shitakesvamp
- 1 vitlöksklyfta (kan uteslutas om du inte gillar)
- 1 pak choi
- 2 salladslökar
- 1–2 morötter
- ½ röd chili
- ½ pkt frysta skalade edamamebönor
- 2 tsk sambal oelek
- 1 msk sesamolja

Ponzu:

- 1 dl japansk soja

Gör så här:
Börja med gurkinläggningen:

1. Gör en 1-2-3 lag, d v s koka upp vatten, ättika och socker. Häll över på en noga rengjord glasburk med tättslutande lock. Låt svalna något.
2. Skölj och skiva gurkan tunt på längden med mandolin (funkar även skapligt med osthyvel) och lägg gurkskivorna i den ljumna lagen.
3. Låt stå att dra i kylen i åtminstone 1 timme.

Fortsätt med ponzun:

1. Skala (med toppen av en sked) och riv ingefäran fint, finhacka chilin (urkärnad) och blanda med övriga ingredienser. Ställ i kyl. Kan med fördel göras dagen innan.

Nudelsalladen:

1. Koka nudlarna enligt anvisningar på paketet. Skölj med kallt vatten, häll på matolja, blanda och ställ sedan åt sidan.
2. Rensa svampen och skär i bitar. Strimla pak choi, morot och salladslök.

- Saft från 1 ½ lime
- 1 tsk sesamolja
- 1 msk råsocker
- ½ röd chili
- 3 cm ingefära

Picklad gurka:

- 1 gurka
- 3 dl vatten
- 2 dl socker
- 1 dl ättika 12%

3. Finhacka vitlök och chili (urkärnad). Fräs svamp, morotstrimlor och vitlöken i sesamolja, tillsätt chilin, pak choi och salladslöken efter en stund.
4. Tillsätt nudlarna och sambal oelek, blanda ordentligt så allt blir fördelat. Låt de frysta bönorna fräsa med de sista minuterna. Håll varmt.

Laxen:

1. Sätt ugnen på 160°.
2. Skär laxen i bitar (typ 4 x 4 cm)
3. Smält smör och farinsocker i stekpannan. Stek laxenbitarnas insida på medelvärme tills steksidan fått en härlig karamelliserad yta. Kör klart i ugn på 160° i ca 3-4 minunter.

Servera i djupa tallrikar, dekorera med ett par snurrade gurkskivor, en limeklyfta och ringla lite ponzu över.
En kall bira sitter som en smäck till denna rätt.